

# MENUS DU JOUR

Seedorf  
Café

**Semaine du 3 au 7 février 2025**

Le menu est accompagné chaque jour d'un ravier de salades du buffet en entrée et du dessert du jour.

**PROPOSITION 1** CHF 20.-

**PROPOSITION 2** CHF 20.-

**LUNDI**

Omelette forestière  
Crème de bolets  
Tagliatelle  
Epinards à l'ail confit

Omelette forestière  
Crème de bolets  
Tagliatelle  
Epinards à l'ail confit

**MARDI**

Rôti de boeuf (CH)  
Sauce charcutière  
Purée de pommes de terre au persil plat  
Carottes Vichy

Meatlessburger\*  
Purée de pommes de terre au persil plat  
Carottes Vichy

**MERCREDI**

Ossobucco de porc (CH)  
A la gremolata  
Polenta crémeuse  
Légumes en sauce tomate

Céleri confit à la gremolata  
Polenta crémeuse  
Légumes en sauce tomate

**JEUDI**

Poitrine de porc croustillante (CH)  
Jus court au Porto  
Lentilles aux herbes  
Darphin de légumes oubliés

Quorn\* croustillant  
Mayonnaise au citron vert  
Lentilles aux herbes  
Darphin de légumes oubliés

**VENDREDI**

Emincé de poulet (CH)  
au curry vert  
Riz basmati  
Brocoli aux cacahuètes

Chickeriki\* au curry vert  
Riz basmati  
Brocoli aux cacahuètes

**SUGGESTION  
DE LA SEMAINE**

CHF 22.-

*Polenta "All Black"*  
*Chou fleur sweet & sour*  
*Vierge de petits pois et fèves*  
*Tuile citron gingembre*



Nos entreprises partenaires « fait maison » : Boucherie à la ferme (BR) / Pastificiolivieri Olivieri (PO). Les mets suivis d'un astérisque \* ne rentrent pas « partiellement ou entièrement » dans les critères du label « fait maison ».  
» Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du label « fait maison ».  
En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez prendre contact avec les MSP de la cuisine.